



BANQUETERÍA
GARCÍA-HUIDOBRO®

CARTA
GH



Hielo cubo y redondo Gigantes (1 por invitado).

Barra de tragos durante todo el matrimonio

- Bar schop Heineken (Heineken Lager & Kunstmann Torobayo)
- Máquina de shots jaggermeister
- Fireball
- Espumante orgánico Las Mulas, viña Miguel Torres
- Sauco Spritz
- Pisco sour tradicional
- Pisco sour maracuyá – albahaca
- Aperol / Ramazzotti Spritz
- Mojito tradicional
- Vodka frutos rojos
- Ron Bacardí
- Tequila Jimador
- Vodka Absolut/Stolichnaya
- Pisco Mistral y Alto del Carmen 35 grados
- Gin Bombay /Beefeter
- Gin (romero/naranja- gin tonic)
- Jugos naturales (chirimoya, maracuyá - jengibre y frambuesa menta).

Barra Molecular (Esta barra funciona durante el cóctel)

1. Espumante molecular con esferificaciones de Blue Curazao y Ramazzotti
2. Vodka frutos rojos con hielo seco en pipeta (humo – vapor)
3. Pisco sour albahaca con vaporizador de menta (ampollas de hielo seco)

Recepción

CARTA
GH



Cóctel

Bocados Fríos (elegir 6 bocados)

1. Mix de tulipas:
 - a) En masa de espinaca relleno de Gravlax de salmón en betarraga con salsa de ají amarillo.
 - b) Masa de sésamo con centolla con masago y salsa spice
 - c) Masa atomadata relleno de locos con salsa de mango
2. Crocante de parmesano y crudo de ternera.
3. Maki de salmón con cebollín y salsa agridulce
4. Crocante de tapioca con locos en salsa de encurtido de zanahoria.
5. Papa nativa con centolla
6. Nem de camarón tempura con leche de coco y curri amarillo
7. Tártaro de res con pistacho

Bocados Calientes (elegir 6 bocados)

1. Empanada de cordero y manzana caramelizada en masa filo
2. Quiche de centolla, espinaca y palmito en masa filo
3. Brocheta de kubbe con salsa de yogurt a la menta
4. Kubbe de cordero con garbanzos, hilo de masa filo y salsa de yogurt y berenjenas
5. Champiñón relleno con queso de cabra trufado
6. Empanadas en masa sopaipilla con mechada, queso y pomodoro
7. Carbón de camarón thai en masa de arroz
8. Mini asado alemán

CARTA
GH



Elegir un Buffet para el cóctel (dos mini platillos por persona)

1. Buffet de Ceviches

- Ceviche de atún o pescado blanco con cebollín y rocoto.
- Ceviche de salmón y fruto de la pasión.
- Ceviche de mariscos al olivo.



2. Buffet de Quesos

- Queso Brie.
- Queso Mantecoso
- Queso Emmental
- Queso de cabra
- Queso roquefort
- Salame
- Grissini.
- Panes rústicos, chips Frutas y Frutos secos.

3. Estación de Ostras

Ostra chilena.

Estaciones

CARTA
GH



Para Comenzar (Se pueden elegir hasta 2 entradas en servicio plato alternado)

1. Gravlax de salmón sobre quínoa tropical crocante
2. Pulpo/ostiones/camarón sobre cous cous mediterráneo a la putanesca
3. Papa nativa con centolla
4. Crema de Berros

Entradas

CARTA
GH



Principal (se pueden elegir hasta dos fondos en servicio plato alternado)

1. Punta de ganso asada con rosty de papas y verduras de la estación.
2. Atún grillado en glas de naranja con risotto de aji amarillo con camarones
3. Asado de tira con puré de zapallo y verduras.
4. Filete de res con puré de hongos y papas trufadas.

Fondos

CARTA
GH



Postres

Lo Dulce (se pueden elegir hasta 2 postres en servicio plato alternado)

1. Volcán de chocolate o manjar y helado de vainilla, cremoso de vainilla con salsa de frambuesa
2. Panna Cotta de coco con cremoso maracuyá y piñas al ron
3. Cremoso de café con mousse de vainilla y crocante de almendra
4. Macarrón relleno de frambuesa con salsa de pistacho sobre mousse de chocolate.
5. Cheesecake de frutos rojos con streussel de pimienta y cayena con cremosa de mora al yogurt

CARTA
GH



Buffet Dulce (elegir 12 tipos de postres, se calcula en proporción de 5 postres por invitado)

- Vasitos de crema de castañas con salsa de manjar al drambuie.
- Mousse de mango con salsa de maracuyá´.
- Vasitos de crema inglesa con frutos del bosque.
- Suspiro limeño.
- Suspiro limeño de frambuesa
- Suspiro limeño maracuyá
- Créeme Brulée.
- Créeme Brulée coco
- Créeme Brulée chocolate y frambuesa
- Pie de limón.

- Sémola con leche y peritas en salsa de vino tinto.
- Mousse de chocolate con ganache.
- Mousse de chocolate blanco al amaretto y pistacho.
- Arroz con leche, canela y mermelada de mora casera.
- Merengue lúcuma.
- Tres Leches.
- Tres leches almendra y amaretto
- Tres leches de café con chocolate
- Pie de pisco sour con mermelada de papaya o frutillas.
- **Chocolates artesanales rellenos (siempre incluidos)**
- **Frutas de estación (siempre incluidos)**

Estación de Postres

CARTA
GH



CandyBar

- Brownies.
- Macarrons.
- Cupcakes.
- Bastones de coco con chocolate.
- Frutillas bañadas en chocolate.
- Naranjitas con chocolate.
- Alfajores.



Tortas (elegir 3 variedades)

- 1- Tarta de milhojas de chocolate rellena de manjar.
- 2- **Torta de Profiteroles con crema de pastelera de vainilla.**
- 3- **Torta de Bizcocho, Durazno, Crema de Vainilla y almendras caramelizadas.**
- 4- Hojarasca manjar nuez.
- 5- Tarta Sacher.
- 6- Tarta mil hojas con dulce de leche y crema pastelera.
- 7- Tarta de yogurt de coco tropical con sirope de maracuyá
- 8- Tartaleta frutos rojos con ganache de chocolate.
- 9- Tarta de mousse de chocolate blanco con decoración de bolitas de chocolate.
- 10- Tarta Selva negra
- 11- Tarta Merengue frambuesa
- 12- Tarta Amor (crema, frambuesa y manjar)

Tortas

CARTA
GH



Trasnoche

Elegir un sándwich. Incluye papas fritas y un consomé

- Churrasco Italiano
- Lomo Italiano.
- Sandwich mechada
- Pizzas (pepperoni – mozzarella mechada – vegetariana o margarita)
- Mini Hot-Dog de salchicha ahumada artesanal con tomate, chucrut y cebolla crispy.
- Burrito de pollo, Lechuga, Choclo y Guacamole.
- Cono de papas fritas con salsas de cebolla acaramelizada, pimentón, ketchup, mayonesa casera y mostaza.
- Ajiaco
- Consomé de pollo.

Incluye además cebollas caramelizadas y pimentones como adicioanles

Carros de servicio

- Carro de Cabritas (1 cada dos invitados)
- Carro de Algodones (1 cada dos invitados)
- Carro de Sándwich con la opción elegida

CARTA
GH

Incluye:

Incluyen También:

1. 9 horas de evento con barra abierta ilimitada
2. Mesas redondas, cuadradas o rectangulares
3. Ambientación y decoración con otros manteles especiales
4. Lounges en el sector jardín
5. Sillas Crossback, Chiavari (Doradas, Negras y Blancas)
6. Servicio especializado de garzones (1 garzón cada 9 invitados)
7. Degustación para 6 personas. Valor invitado adicional a la degustación \$60.000 + IVA
8. Reunión con Director de Arte, en donde se define la ambientación.
9. Reunión de timing
10. Reunión con el DJ
11. Vino y whisky debe ser proporcionado por los novios o comprado al centro de eventos



CARTA
GH